

Vini Spumanti e Champagne

<i>Prosecco Extra Dry</i> <i>Cantina Borgo Mulino</i>	B1	Veneto	€. 24,00
<i>Prosecco Frizzante sui Lieviti</i> ♣ <i>Az. Agr. Casa Coste Piane</i>	F1	Veneto	€. 26,00
<i>Metodo Classico Brut "Preja"</i> <i>Az. Agr. Preja</i>	F2	Piemonte	€. 34,00
<i>Metodo Classico Brut "Revolution" (Syraz)</i> ♣ <i>Az. Agr. Cascina Baricchi</i>	F3	Piemonte	€. 50,00
<i>Valentino Brut "Riserva Elena" 15</i> <i>AZ. Agr. Podere Rocche dei Manzoni</i>	F4	Piemonte	€. 34,00
<i>Valentino Brut Zero' 2008</i> <i>Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>	F5	Piemonte	€. 58,00
<i>Franciacorta Brut "SP Pensiero" Pas Opere' 14 (Chardonnay)</i> ♣ <i>Az. Agr. Ca' del Vent</i>	F6	Piemonte	€. 45,00
<i>Franciacorta Blanc de Blanc (Chardonnay)</i> ♣ <i>Az. Agr. Cavalleri</i>	F7	Lombardia	€. 40,00
<i>Franciacorta Brut "Francesco Primo" (Chardonnay)</i> <i>Az. Agr. Uberti</i>	F8	Lombardia	€. 40,00
<i>Franciacorta Brut (Chardonnay)</i> <i>Az. Agr. Biondelli</i>	F9	Lombardia	€. 38,00
<i>Franciacorta Blanc de Blanc (Chardonnay)</i> ♣ <i>Az. Agr. Gatta</i>	F10	Lombardia	€. 40,00
<i>Franciacorta Blanc de Noir (Pinot Nero)</i> ♣ <i>Az. Agr. Gatta</i>	F11	Lombardia	€. 44,00
<i>Franciacorta Brut</i> <i>Az. Agr. Riccafana</i>	F12	Lombardia	€. 40,00
<i>Metodo Classico Saten (Chardonnay)</i> ♣ <i>Az. Agr. Cavalleri</i>	F13	Lombardia	€. 50,00

<i>Metodo Classico "Magnificentia" 15 Saten (Chardonnay) Az. Agr. Uberti</i>	F14	Lombardia	€. 60,00
<i>Metodo Classico Saten (Chardonnay) Az. Agr. Biondelli</i>	F15	Lombardia	€. 40,00
<i>Franciacorta Brut "Arcadia" (Chardonnay, Pinot nero) 06 Az. Agr. Lantieri</i>	F16	Lombardia	€. 50,00
<i>Brut Vintage Collection 2015 Cantina Ca' del Bosco</i>	F17	Lombardia	€. 70,00
<i>Franciacorta Nature Ris. (Chardonnay) 05 Az. Agr. Rizzini</i>	F18	Lombardia	€. 70,00
<i>Metodo Classico Brut "Gran Ruc" (Pinot Meunier) ♣ Az. Agr. Casa Caterina</i>	F19	Lombardia	€. 130,00
<i>Metodo Classico (Pinot Nero) Az. Agr. Tenuta Belvedere</i>	F20	Lombardia	€. 50,00
<i>Metodo Classico "Mecco" (Nebbiolo) Cantina Del Signore</i>	F21	Piemonte	€. 35,00
<i>Metodo Classico Brut Nature "Augusto Primo" (Chardonnay) Az. Agr. Mattia Filippi</i>	F22	Trento	€. 50,00
<i>Metodo Classico 2000/01 "Giulio Ferrari" (Chardonnay) Cantina Ferrari</i>	F23	Trento	€. 260,00
<i>Metodo Classico "Phineas" (Chardonnay, Pinot bianco) Az. Agr. Arunda</i>	F24	Alto Adige	€. 90,00
<i>Metodo Classico Extra Brut Vej (Malvasia di Candia) ●♣ Az. Agr. Podere Pradarolo</i>	F25	E. Romagna	€. 60,00
<i>Metodo Classico Gran Cuvè 2009 ♣ Az. Agr. D'Arapi'</i>	F26	Puglia	€. 60,00
<i>Metodo Classico Pas Dosè ♣ Az. Agr. D'Arapi'</i>	F27	Puglia	€. 35,00
<i>Metodo Classico Brut (100% Chardonnay) 16 Cantina Tasca d'Almerita</i>	F28	Sicilia	€. 36,00
<i>Frizzante sui lieviti (Malvasia di Candia, Ortrugo, Trebbiano) ♣ Az. Agr. Croci</i>	E. Romagna		€. 24,00
<i>Frizzante sui lieviti (Garganega) ♣ Az. Agr. Nevio Scala</i>	B3	Veneto	€. 24,00

<i>Frizzante sui lieviti (Garganega) ♣</i> <i>Az. Agr. Menti</i>	B4	Veneto	€. 24,00
<i>Frizzante sui lieviti "Brutto" (Catarratto) ♣</i> <i>Az. Agr. Aldo Viola</i>	B5	Sicilia	€. 25,00
<i>Metodo Classico Brut Rosè "Visage de Canaille" (Nebbiolo) ♣</i> <i>Az. Agr. Cascina Baricchi</i>	F29	Piemonte	€. 60,00
<i>Valentino Brut Rosè (Pinot Nero)</i> <i>Az. Agr. Podere Rocche dei Manzoni</i>	F30	Lombardia	€. 60,00
<i>Costaripa Brut Rosé</i> <i>Az. Agr. Costaripa Mattia Vezzola</i>	F31	Lombardia	€. 35,00
<i>Franciacorta Rosè (Pinot Nero)</i> <i>Az. Agr. Elisabetta Abrami</i>	F32	Lombardia	€. 40,00
<i>Metodo Classico Rosè "Profilo" (Pinot Nero)</i> <i>Az. Agr. Picchioni</i>	F33	Lombardia	€. 45,00
<i>Metodo Classico Rosè Montecèrèsino (Pinot Nero)</i> <i>Az. Agr. Travaglino</i>	F34	Lombardia	€. 60,00
<i>Metodo Classico Rosè (Montepulciano, Pinot Nero)</i> <i>Az. Agr. D'Arabri'</i>	F35	Puglia	€. 45,00
<i>Lambrusco di Sorbara Rosè sui lieviti ♣</i> <i>Az. Agr. Radice</i>	B8	E.Romagna	€. 22,00
<i>Frizzante sui lieviti rosè ♣</i> <i>Az. Agr. Cascina Boccaccio</i>	B9	Piemonte	€. 24,00
<i>Champagne Extra Brut</i> <i>Domaine Rémi Leroy</i>	F36	Francia	€. 70,00
<i>Champagne Première Cuèe</i> <i>Domaine Bruno Paillard</i>	F37	Francia	€. 75,00
<i>Champagne Extra Brut 743</i> <i>Domaine Jacquesson</i>	F38	Francia	€. 95,00
<i>Champagne Grand Cru Millésime 11 (Blanc de Blanc)</i> <i>Domaine Philippe Gonet</i>	F39	Francia	€. 75,00
<i>Champagne Brut Grand Cru (70% Pinot n., 30% Chardonnay)</i> <i>Domaine Egly Ouriet</i>	F40	Francia	€. 110,00

<i>Champagne Brut “Les Vignes de Vrigny” (100% Pinot Meunier)</i> <i>Domaine Egly Ouriet</i>	F41	Francia	€. 100,00
<i>Champagne Grand Cru Complantée (Chardonnay, Pinot Nero e Meunier)</i> <i>Domaine Pascal Agrapart</i>		Francia	€. 150,00
<i>Champagne Grand Cru Etra Brut (70% Chardonnay, 30% Pinot Nero)</i> <i>Domaine Billecart Salmon</i>	F42	Francia	€. 65,00
<i>Champagne Brut Reserve (70% Chardonnay, 30% Pinot Nero)</i> <i>Domaine Charles Heidsieck</i>	F43	Francia	€. 68,00
<i>Champagne Grande Cuvée (70% Chardonnay, 30% Pinot Nero)</i> <i>Domaine Krug</i>	F44	Francia	€. 230,00
<i>Champagne “Dom Pérignon” 08 (50% Pinot Nero, 50% Chardonnay)</i> <i>Domaine Moët e Chandon</i>	F45	Francia	€. 240,00
<i>Champagne Brut “Winston Churchill” 09</i> <i>Domaine Pol Roger</i>		Francia	€. 320,00
<i>Champagne (65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% P.Meunier)</i> <i>Domaine Philipponnat</i>	F46	Francia	€. 70,00
<i>Brut Special Cuvee</i> <i>Domaine Bollinger</i>		Francia	€. 75,00
<i>Champagne Brut Nature “Fidele” (100% Pinot Noir)</i> ♣ <i>Domaine Vouette e Sorbée</i>	F47	Francia	€. 90,00
<i>Champagne Brut Nature Premier Cru Cumier</i> ♣ <i>Domaine Georges Laval</i>	F48	Francia	€. 115,00
<i>Champagne Brut “Initial” (100% Chardonnay)</i> ♣ <i>Domaine Jaques Selosse</i>	F49	Francia	€. 220,00
<i>Champagne Grand Cru “Substance” (100% Chardonnay)</i> ♣ <i>Domaine Jaques Selosse</i>	F50	Francia	€. 320,00
<i>Champagne Rosé (55% Pinot Nero, 45% Chardonnay)</i> <i>Domaine Ruinard</i>	F51	Francia	€. 100,00
<i>Champagne Rosé (65% Pinot Nero, 35% Chardonnay)</i> <i>Domaine Rémi Leroy</i>	F52	Francia	€. 90,00
<i>Champagne Rosé (90% Chardonnay, 10% Pinot Nero)</i> <i>Domaine Philippe Gonet</i>	F53	Francia	€. 65,00
<i>Champagne Rosé (100% Pinot Noir)</i> <i>Domaine Laurent Perrier</i>	F54	Francia	€. 95,00

Champagne Rosé (100% Pinot Noir)
Domaine Billecart Salmon

F55 Francia €. 100,00

Vini Bianchi Italiani e Francesi

Petite Arvine 18
Cantina La Source

F56 Valle d'Aosta €. 22,00

Coste della Sesia Bianco "Erbaluce" "Aquilegia" 19
Cantina Bigoncia

F57 Piemonte €. 24,00

Roero Arneis 2019
Az. Agr. Bruno Giacosa

F58 Piemonte €. 30,00

Timorasso Colli Tortonesi 18
Az. Agr. Ricci

F59 Piemonte €. 32,00

Timorasso Colli Tortonesi "Munta"
Az. Agr. Tirelli

F60 Piemonte €. 30,00

Fattoria "Athena" (Timorasso, Cortese) ♣
Az. Agr. Il Vino delle rose

F62 Piemonte €. 24,00

Chardonnay Palmè 15
Az. Agr. Trincherò

U1 Piemonte €. 30,00

Sauvignon "Solleone" 13 ● ♣
Az. Agr. Cascina Grillo

U2 Piemonte €. 30,00

Sauvignon 19 Langhe Bianco
Az. Agr. Parusso

Piemonte €. 25,00

Bianco "Secondome" 17 (Grignolino, Chardonnay) ● ♣
Az. Agr. Maurizio Ferraro

U3 Piemonte €. 30,00

Collina del Pernione "Sire" (Chardonnay) ♣
Az. Agr. Fattoria Mondo Antico

U4 Lombardia €. 30,00

Bianco "La Vic Persagia" (Chardonnay) 14 ♣
Az. Agr. Del Bono

U5 Lombardia €. 45,00

<i>Bianco “Febo” (Chardonnay) 16</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Nicola Gatta</i>	U6	Lombardia	€ 45,00
<i>Bianco “Vigne del pellagroso” (Chardonnay) ♣</i> <i>Cantina Antonio Camazzola</i>	U7	Lombardia	€ 28,00
<i>Bianco “Granselva” (Garganega, Durella, Sauvignon) ♣</i> <i>Az. Agr. Sauro Maule</i>	U8	Veneto	€ 25,00
<i>Garganega “Marameo” 16</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Volcanalia</i>	U9	Veneto	€ 28,00
<i>Garganega “Contame” 16</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Nevio Scala</i>	U10	Veneto	€ 24,00
<i>Garganega “Lazaro” 15 ♣</i> <i>Az. Agr. Masiero</i>	U11	Veneto	€ 28,00
<i>Riesling “Davvero” 16</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Calalta</i>	U12	Veneto	€ 26,00
<i>Bianco “Salarola” (Moscato secco, pinot bianco) 16</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Ca’ Orologio</i>	U13	Veneto	€ 24,00
<i>Bianco “Monticelli” (Garganega, Trebbiano) 16</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Il Roccolo</i>	U14	Veneto	€ 28,00
<i>Soave “Calvarino” 17</i> <i>AZ. Agr. Pieropan</i>	F63	Veneto	€ 30,00
<i>Riesling Renano Colli Orientali 17</i> <i>Az. Agr. Aquila della Torre</i>	F64	Friuli	€ 28,00
<i>Pinot Bianco Collio 18</i> <i>Az. Agr. Doro Princic</i>	F65	Friuli	€ 30,00
<i>Pinot Bianco Collio 17</i> <i>Az. Agr. Toros</i>	F66	Friuli	€ 34,00
<i>Risic Blanc (Malvasia, Sauvignon, Pinot grigio) ♣</i> <i>Az. Agr. Villa job</i>	U15	Friuli	€ 36,00
<i>Tocai Friulano “Nekay” 13</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Damijan Podversic</i>	F67	Friuli	€ 60,00

<i>Malvasia Collio 2006</i> ●♣ <i>Az. Agr. I Clivi</i>	U16	Friuli	€ 34,00
<i>Sauvignon "De La Tour" 17</i> <i>Az. Agr. Villa Russiz</i>	U17	Friuli	€ 55,00
<i>Bianco "Ograde" (Malvasia, Sauvignon, Pinot grigio) 13</i> ●♣ <i>Az. Agr. Skerk</i>	U18	Friuli	€ 40,00
<i>Bianco "Kaplja" (Chardonnay, Malvasia, Friulano)</i> ●♣ <i>Az. Agr. Damijan Podversic</i>	U19	Friuli	€ 60,00
<i>Pinot Grigio ramato "Vis Uvae" 16</i> ●♣ <i>Az. Agr. Il Carpino</i>	U20	Friuli	€ 40,00
<i>Tocai Collio Friulano 16</i> <i>Az. Agr. Schioppetto</i>	F68	Friuli	€ 28,00
<i>Tocai 19</i> <i>Az. Agr. Pierpaolo Pecorari</i>	F69	Friuli	€ 26,00
<i>Bianco Jakot 2015</i> <i>Az. Agr. Dario Princic</i>		Friuli	€ 50,00
<i>Bianco "Carat" (Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla)</i> ●♣ <i>Az. Agr. Bressan</i>	U21	Friuli	€ 40,00
<i>Bianco "Castellada" (Pinot g, Sauvignon, Chardonnay) 13</i> ●♣ <i>Az. Agr. La Castellada</i>	U22	Friuli	€ 48,00
<i>Bianco "Slatnik" 18 (80% Chardonnay, 20% Tocai)</i> ●♣ <i>Az. Agr. Radikon</i>	U23	Friuli	€ 45,00
<i>Sauvignon Carso 97</i> ♣ <i>Az. Agr. Kante</i>	U24	Friuli	€ 60,00
<i>Vintage Tunina (Chardonnay, Malvasia, Ribolla, Sauvignon) 17</i> <i>Az. Agr. Jermann</i>	F70	Friuli	€ 60,00
<i>Vintage Tunina 2004 <u>Grande Annata</u></i> <i>Az. Agr. Jermann</i>		Friuli	€ 70,00
<i>Sauvignon Collio 18</i> <i>Az. Agr. Blazic</i>	F71	Friuli	€ 26,00
<i>Sauvignon "Piere" 17</i> <i>Az. Agr. Vie di Romans</i>	F72	Friuli	€ 35,00


<i>Sauvignon 19</i> <i>Az. Agr. Jermann</i>	F73	<i>Friuli</i>	€ 30,00
<i>Sauvignon "Ronco delle Mele"18</i> <i>Az. Agr. Venica e Venica</i>	F74	<i>Friuli</i>	€ 45,00
<i>Vitovska 17</i> 🍀 <i>Az. Agr. Zirdarich</i>	F75	<i>Friuli</i>	€ 42,00
<i>Chardonnay "Grici" 07</i> 🍀 🍀 <i>Az. Agr. Renato Keber</i>		<i>Friuli</i>	€ 50,00
<i>Chardonnay 17</i> <i>Az. Agr. Toros</i>	F76	<i>Friuli</i>	€ 35,00
<i>Chardonnay "Selecticija" 05</i> <i>Cantina Nando</i>		<i>Slovenia</i>	€ 55,00
<i>Chardonnay "Selecticija" 07</i> 🍀 🍀 <i>Az. Agr. Simcic</i>		<i>Slovenia</i>	€ 48,00
<i>Bianco "Stranice" (Malvasia, Riesling, Ribolla) 15</i> 🍀 🍀 <i>Az. Agr. Burja</i>	U26	<i>Slovenia</i>	€ 50,00
<i>Bianco "Insomnia" (Malvasia, Vitoska, Sauvignon)"11</i> 🍀 <i>Az. Agr. Fon</i>	U27	<i>Slovenia</i>	€ 60,00
<i>Pinot Grigio "Organic Anarchy"10</i> 🍀 🍀 <i>Az. Agr. Aci Urbajs</i>	U28	<i>Slovenia</i>	€ 70,00
<i>Pinot Grigio 2015</i> 🍀 🍀 <i>Az. Agr. Dario Princic</i>		<i>Friuli</i>	€ 50,00
<i>Pinot Grigio Collio 2018</i> <i>Az. Agr. Russiz Superiore</i>	F77	<i>Friuli</i>	€ 30,00
<i>Ribolla "Uou" 15</i> 🍀 🍀 <i>Az. Agr. Marinko Pintar</i>	U30	<i>Slovenia</i>	€ 50,00
<i>Ribolla 10</i> 🍀 🍀 <i>Az. Agr. Gravner</i>	U31	<i>Friuli</i>	€ 75,00
<i>Ribolla Collio 19</i> <i>Az. Agr. Blazic</i>	F78	<i>Friuli</i>	€ 26,00
<i>Sauvignon "Kras"12</i> 🍀 🍀 <i>Josko Rencel</i>	U32	<i>Slovenia</i>	€ 60,00

<i>Pinot grigio "Beli Pinot" 12</i> ● ●	U33	Slovenia	€. 48,00
<i>Az. Agr. Kabaj</i>			
<i>Malvasia 16</i> ● ●	U34	Slovenia	€. 48,00
<i>Az. Agr. Klabian</i>			
<i>Malvasia 12</i> ● ●	U35	Slovenia	€. 40,00
<i>Az. Agr. Klinec</i>			
<i>Bianco Incrocio Manzoni 16</i>	U36	Trentino	€. 25,00
<i>Az. Agr. Vindimian</i>			
<i>Sauvignon "Sanct Valentin" 18</i>	F79	Alto Adige	€. 40,00
<i>Cantina San Michele Appiano</i>			
<i>Sauvignon "Quarz" 18</i>	F80	Alto Adige	€. 50,00
<i>Cantina di Terlano</i>			
<i>Moscato Giallo delle Dolomiti 19</i>	F81	Alto Adige	€. 38,00
<i>Cantina Franz Hass</i>			
<i>Muller Thurgau 19</i>	F82	Alto Adige	€. 25,00
<i>Cantina di Terlano</i>			
<i>Chardonnay "Sanct Valentin" 17</i>	F83	Alto Adige	€. 40,00
<i>Cantina San Michele Appiano</i>			
<i>Riesling 18</i>	F84	Alto Adige	€. 20,00
<i>Cantina Leo Forcher</i>			
<i>Gewurtraminer 19</i>	F85	Alto Adige	€. 28,00
<i>Cantina San Michele Appiano</i>			
<i>Gewurtraminer "Sanct Valentin" 18</i>	F86	Alto Adige	€. 40,00
<i>Cantina San Michele Appiano</i>			
<i>Vermentino di Imperia "Rebosso" 18</i> ●	F87	Liguria	€. 48,00
<i>Tenuta Selvadolce</i>			
<i>Pigato "Rucantu" 08</i> ●	F88	Liguria	€. 55,00
<i>Tenuta Selvadolce</i>			
<i>Dinavolo (Ortrugo, Marsanne, Malvasia) 07</i> ● ●	U37	E.Romagna	€. 50,00
<i>Az. Agr. Dinavolo</i>			
<i>Vino Bianco (Malvasia di Candia, Marsanne)</i> ● ●	U38	E.Romagna	€. 35,00
<i>Az. Agr. Vini del Poggio</i>			

<i>Albana di Romagna</i> 12  Az. Agr. Zavalloni	U39	E.Romagna	€. 24,00
<i>Mamma mia (Trebiano, Malvasia)</i> 17  Az. Agr. Cantina San Biagio Vecchio	U40	E.Romagna	€. 24,00
<i>Albana di Romagna "Sabbia Gialla"</i> 16   Az. Agr. Cantina San Biagio Vecchio	U41	E.Romagna	€. 32,00
<i>Bianco Marcovaldo (Malvasia di Candia, Sauvignon) "</i> 16   Az. Agr. Crocizia	U42	E.Romagna	€. 30,00
<i>Bianco Fricando' (Albana in anfora)</i> 16   Az. Agr. Al di la' del fiume	U43	E.Romagna	€. 40,00
<i>Amnesya (Trebiano, Malvasia)</i> 17  Az. Agr. Podere Luisa	U44	Toscana	€. 30,00
<i>Annick (Sauvignon blanc, Vermentino)</i> 17  Az. Agr. Cosimo Maria Masini	F89	Toscana	€. 25,00
<i>Santa Tre (Trebiano)</i> 18  Az. Agr. Gianni Massone	U45	Toscana	€. 30,00
<i>Bianco Cibino(Trebiano, Malvasia, Cannaiolo Bianco)</i> 18 AZ. Agr. Arnaldo Rossi		Toscana	€. 35,00
<i>Vermentino 2Bercio della Sirca"</i> 19  Az. Agr. Pulcini Manuel	F90	Toscana	€. 30,00
<i>Simadro (Bianchetto)</i> 15  Tenuta Ca' Sciampagne	U46	Marche	€. 25,00
<i>Verdicchio Classico</i> 18 Az. Agr. Bucci	F91	Marche	€. 28,00
<i>Passerina del Frusinate</i> 15 Az. Agr. Alberto Giacobbe	U47	Lazio	€. 25,00
<i>Fiano "Sancho Panza"</i> 15  Az. Agr. Zampaglione	U48	Campania	€. 36,00
<i>Bianco Paestum "Iscadoro" (Fiano, Malvasia, Trebiano)</i> 13  Az. Agr. Casebianche	U49	Campania	€. 20,00

<i>Bianco Pallagrello 19</i> ♣ <i>Az. Agr. Alepa</i>		<i>Campania</i>	€. 36,00
<i>Fiano 11</i> <i>Az. Agr. Joaquin</i>	F92	<i>Campania</i>	€. 50,00
<i>Coda di volpe "Pansky" 15</i> ♣ <i>Cantina Giardino</i>	F93	<i>Campania</i>	€. 30,00
<i>Greco "T'ara rà" 16</i> ♣ <i>Cantina Giardino</i>	F94	<i>Campania</i>	€. 30,00
<i>Greco di tufo "Vigna Cicogna" 19</i> <i>Az. Agr. Benito Ferrara</i>	F95	<i>Campania</i>	€. 32,00
<i>Fiorduva (Furore Bianco) 18</i> <i>Az. Agr. Marisa Cuomo</i>	U50	<i>Campania</i>	€. 80,00
<i>Vient e Voria (Trebiano, Falanghina, Coda di volpe) 16</i> ♣ <i>Masseria Venditti</i>	F96	<i>Campania</i>	€. 26,00
<i>Falanghina Beneventana "Campo di Mandrie" ♣</i> <i>Az. Agr. Giovanni Iannucci</i>	F97	<i>Campania</i>	€. 24,00
<i>Fiano "Nadar" 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Casa Brecceto</i>	F98	<i>Campania</i>	€. 25,00
<i>Trebiano d'Abruzzo ♣ 17</i> <i>Az. Agr. Emidio Pepe</i>	U51	<i>Abruzzo</i>	€. 50,00
<i>Trebiano Spoletino 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Anne Santi</i>	U52	<i>Umbria</i>	€. 28,00
<i>Cervaro della Sala 18</i> <i>Cantine Antinori</i>		<i>Umbria</i>	€. 62,00
<i>Pecorino "Plenus" 16</i> <i>Az. Agr. Marina Palusci</i>	F99	<i>Umbria</i>	€. 26,00
<i>Fiano Pugliese Cicaluccio 17</i> ● ♣ <i>Cantina Giara</i>	U53	<i>Puglia</i>	€. 24,00
<i>Bianco Meleh (Greco, Malvasia) 19</i> <i>Az. Agr. Cantina Giara</i>		<i>Puglia</i>	€. 34,00
<i>Ciro' Bianco 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Calabretta</i>	F100	<i>Calabria</i>	€. 20,00

<i>Grecanico "Sketta" 17</i> ♣ <i>Cantina Marilina</i>	<i>F101</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€.</i> 22,00
<i>Rami' (Grecanico, Inzolia) 17</i> ♣ <i>Az. Agr. Cos</i>	<i>U54</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€.</i> 24,00
<i>Moscato Secco 17</i> ♣ <i>Cantina Marilina</i>	<i>F102</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€.</i> 25,00
<i>Catarratto 17</i> ♣ <i>Az. Agr. Barracco</i>	<i>F103</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€.</i> 30,00
<i>Zibibbo secco 17</i> ♣ <i>Az. Agr. Barracco</i>	<i>F104</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€.</i> 26,00
<i>Grillo Vignammare 19</i> ♣ <i>Az. Agr. Barracco</i>	<i>F105</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€.</i> 25,00
<i>Catartico (Catarratto) 15</i> ♣ <i>Cantina Longarico</i>	<i>U55</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€.</i> 30,00
<i>Bianco Viola 18 (Inzolia, Catarratto)</i> ● ♣ <i>AZ. Agr. Aldo Viola</i>		<i>Sicilia</i>	<i>€.</i> 34,00
<i>Modus Bibendi (Grillo, Catarratto, Zibibbo) 18</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Elios</i>	<i>F124</i>	<i>Sicilia</i>	<i>€.</i> 28,00
<i>Meigamma (Nuragus,Nasco) 16</i> ● ♣ <i>Produttori Villasimius</i>	<i>U56</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€.</i> 40,00
<i>Vernaccia Valle del Tirso</i> ♣ <i>Az. Agr. Quartomoro</i>	<i>U57</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€.</i> 24,00
<i>Vermentino 18</i> <i>Az. Agr. Capichera</i>	<i>F106</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€.</i> 56,00
<i>Vermentino "Luris" 19</i> <i>Az. Agr. Depperu</i>	<i>F107</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€.</i> 35,00
<i>Modestu uve bianche 16</i> ● ♣ <i>Az. Agr. Montisci</i>	<i>U58</i>	<i>Sardegna</i>	<i>€.</i> 38,00
<i>Riesling Alsazia 16</i> <i>Domaine Pierre Frick</i>	<i>F108</i>	<i>Francia</i>	<i>€.</i> 40,00
<i>Gewurztraminer Alsazia 16</i> <i>Domaine Marcel Deiss</i>	<i>F109</i>	<i>Francia</i>	<i>€.</i> 42,00

Gewurztraminer "Macération" 18 	F110	Francia	€. 55,00
Domaine Pierre Frick			
Chassagne Montrachet "Boudriotte" Borgogna 06	F111	Francia	€. 180,00
Domaine Ramonet			
Chorey les Beaune Borgogna 17	F112	Francia	€. 60,00
Domaine Chapuis			
Chablis 18 Borgogna	F113	Francia	€. 38,00
Domaine des Malandes			
Chablis 17		Francia	€. 150,00
Domaine Francois Raveneau			
Pouilly Fumé Borgogna 18	F114	Francia	€. 40,00
Chateau Favray			
Les Vieux Clos 17 Loira	F115	Francia	€. 70,00
Domaine Nicolas Joly			
Coulée de Serrant 06/08Loira	F116	Francia	€. 130,00
Domaine Nicolas Joly			

Vini Rose'

Rosato Ossolano "Testa Rusa"	F117	Piemonte	€. 20,00
Az. Agr. Edoardo Patrone			
Rosato "Baruss"	F118	Piemonte	€. 22,00
Cantina Garage dell'uva			
Rosato "Dolomiti" (Lagrein Rose')	F119	Alto Adige	€. 25,00
Domaine Wein Berge			
Rosantico (Moscato Rosa) 15 	F120	Friuli	€. 55,00
Az. Agr. Bressan			
Cerasuolo d'Abruzzo 12 	F121	Abruzzo	€. 25,00
Az. Agr. Nicoletta de Fermo			

Cerasuolo d'Abruzzo 15 F122 *Abruzzo* €. 25,00
Az. Agr. Marina Palusci

Ciro' Rosato 17 ♣ F123 *Calabria* €. 20,00
Az. Agr. Tenuta del conte

Vini Rossi Italiani e Francesi

Cornalin 16 U66 *Valle d'Aosta* €. 28,00
Cantina La Source

Donnas Superieur 11 U67 *Valle d'Aosta* €. 28,00
Cantina Cooperative de Donnas

Fumin 14 U68 *Valle d'Aosta* €. 30,00
Cantina La Vrille de Hervè

Pinot Noir 18 ♣ U69 *Valle d'Aosta* €. 32,00
Az. Agr. Ottin

Selve Picotendro Panteheon06 ♣ U70 *Valle d'Aosta* €. 60,00
Az. Agr. Nicco Jean Louis

Cuvée de Saint Ours (Barbera, Fumin, Pinot nero) 09 U71 *Valle d'Aosta* €. 48,00
Az. Agr. Giulio Moriondo

Carema (Nebbiolo clone Picotendro) 15 U72 *Piemonte* €. 48,00
Az. Agr. Ferrando

Rosso "Desgena" (Barbera, Freisa) U73 *Piemonte* €. 25,00
Cantina Garage dell'uva

Canavese Rosso (Nebbiolo) 16 U74 *Piemonte* €. 24,00
Az. Agr. Piatti Antonella

Rosso Tachiss (Nebbiolo, Barbera) U75 *Piemonte* €. 26,00
Az. Agr. Sorpasso Viticoltori eroici

Ramie' Pinerolese (Avana')13 U76 *Piemonte* €. 35,00
Az. Agr. Coutandin Daniele

Boca "Vigna Cristiana" 90 ♣ U77 *Piemonte* €. 70,00
Podere ai Valloni

<i>Boca 16 “Il Rosso delle Donne” Az. Agr. Castello Conti</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Spanna Colline Novaresi 18 ♣ Az. Agr. Castello Conti</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€. 35,00</i>
<i>Sizzano (Nebbiolo clone Spanna, Vespolina, Croatina) 13 Az. Agr. Paride Chiovini</i>	<i>U78</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 38,00</i>
<i>Gattinara (Nebbiolo clone Spanna) 15 Cantina La Stradina</i>	<i>U79</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 35,00</i>
<i>Ghemme “Il Motto” 11 Az. Agr. Cantina La Torretta</i>	<i>U82</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 38,00</i>
<i>Ghemme 09 Az. Agr. Ca’ Nova</i>	<i>U83</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 36,00</i>
<i>Spanna “Djarmai” (Nebbiolo clone Spanna) 16 Az. Agr. Selva Bonino</i>	<i>U84</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Fara (Nebbiolo Clone Spanna, Vespolina, Croatina) 12 Az. Agr. Castaldi Francesca</i>	<i>U85</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Bramaterra (Nebbiolo Clone Spanna) 15 Az. Agr. Antoniotti</i>	<i>U86</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 34,00</i>
<i>Bramaterra “Pigamo” (Nebbiolo Clone Spanna) 15 Az. Agr. Bigoncia</i>	<i>U80</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Rosso Colline Novaresi 19 Az. Agr. Le Piane</i>	<i>U87</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 25,00</i>
<i>Gattinara “Pietro” (Nebbiolo clone Spanna) 15 AZ. Agr. Paride Iaretti</i>	<i>U88</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 36,00</i>
<i>Nebbiolo Colline Novaresi “San Quirico” 07 Cantina Ca’ Nova</i>	<i>U89</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 28,00</i>
<i>Nebbiolo “Flores” 17 ♣ Az. Agr. Castello Conti</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Vespolina Colline Novaresi 18 Az. Agr. Davide Carlone</i>	<i>U90</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 28,00</i>
<i>Coste della Sesia 18 Az. Agr. Colombera e Garella</i>	<i>U91</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 28,00</i>
<i>Nebbiolo Colline Novaresi “Opera 32” 15 Az. Agr. La Cappuccina</i>	<i>U92</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 28,00</i>

<i>Croatina “Trun” Az. Agr. Daniele Garella</i>	U93	<i>Piemonte</i>	€. 28,00
<i>Dolcetto d’Alba 19 Az. Agr. Bartolo Mascarello</i>	U94	<i>Piemonte</i>	€. 36,00
<i>Dolcetto “Celso Zero Solfiti” 18 ♣ Az. Agr. Cascina Boccaccio</i>	U95	<i>Piemonte</i>	€. 24,00
<i>Ruche’ di Castagnole Monferrato 18 Az. Agr. Enrico Morando</i>	U96	<i>Piemonte</i>	€. 28,00
<i>Ruchè “Rouchet”07 Az. Agr. Scarpa</i>	U97	<i>Piemonte</i>	€. 40,00
<i>Ruche’ “Teresa” ♣ Az. Agr. Cascina Tavijn</i>	U98	<i>Piemonte</i>	€. 28,00
<i>Freisa “Parej” ♣ Az. Agr. Enrico Druetto</i>	U100	<i>Piemonte</i>	€. 24,00
<i>Freisa Vivace Colli Tortonesi “Druid” Az. Agr. Tirelli</i>	U101	<i>Piemonte</i>	€. 24,00
<i>Freisa “Estinto” ♣ Az. Agr. Tommaso Gallina</i>	U102	<i>Piemonte</i>	€. 40,00
<i>Verduno Pelaverga “Speziale”19 Az. Agr. Fratelli Alessandria</i>		<i>Piemonte</i>	€. 34,00
<i>Barbera Monleale Rosso Colli Tortonesi 11 Az. Agr. Walter Massa</i>	U103	<i>Piemonte</i>	€. 30,00
<i>Barbera Colli Tortonesi “Oriundo” 18 ♣ Az. Agr. Il Vino e le Rose</i>	U104	<i>Piemonte</i>	€. 22,00
<i>Morej (Barbera, freisa) 14 ♣ Az. Agr. Enrico Druetto</i>	U105	<i>Piemonte</i>	€. 28,00
<i>Barbera d’Asti “Ai Suma” 09 Az. Agr. Braida</i>	U106	<i>Piemonte</i>	€. 70,00
<i>Barbera d’Asti “Ca’ di Pian” 17 Az. Agr. La Spinetta</i>	U107	<i>Piemonte</i>	€. 35,00
<i>Barbera d’Asti “Vigna del Noce” 99 ♣ Az. Agr. Trincherero</i>	U108	<i>Piemonte</i>	€. 40,00













<i>Barbera d'Asti "Bricco dell'Uccellone" 16</i> <i>Az. Agr. Braida</i>	U109	<i>Piemonte</i>	€. 65,00
<i>Barbera d'Alba 16</i> <i>Az. Agr. Valon</i>	U110	<i>Piemonte</i>	€. 20,00
<i>Barbera d'Asti "Libera" 17</i> <i>Cantina Bava</i>	U111	<i>Piemonte</i>	€. 24,00
<i>Barbera d'Alba "Bric Marun" 16</i> <i>Az. Agr. Matteo Correggia</i>	U112	<i>Piemonte</i>	€. 38,00
<i>Barbera d'Alba 17</i> <i>Az. Agr. Bricco Maiolica</i>	U113	<i>Piemonte</i>	€. 24,00
<i>Barbera d'Alba 16</i> <i>Az. Agr. Alberto Voerzio</i>	U114	<i>Piemonte</i>	€. 24,00
<i>Barbera "Termu"</i> <i>Az. Agr. Davide Garoglio</i>	U115	<i>Piemonte</i>	€. 20,00
<i>Nebbiolo "Due Corvi" 16</i> <i>Az. Agr. Gonella</i>	U116	<i>Piemonte</i>	€. 25,00
<i>Nebbiolo "Torbido" 00 ♣</i> <i>Az. Agr. Cascina Ebreo</i>	U117	<i>Piemonte</i>	€. 70,00
<i>Nebbiolo d'Alba "Capissime" 18</i> <i>Az. Agr. Domenico Clerico</i>	U118	<i>Piemonte</i>	€. 30,00
<i>Nebbiolo Langhe 17</i> <i>Az. Agr. La Spinetta</i>	U133	<i>Piemonte</i>	€. 40,00
<i>Nebbiolo Langhe 18</i> <i>Az. Agr. Parusso</i>		<i>Piemonte</i>	€. 28,00
<i>Nebbiolo 18 ♣</i> <i>Az. Agr. Giuseppe Rinaldi</i>	U119	<i>Piemonte</i>	€. 65,00
<i>Roero (Nebbiolo) 16 ♣</i> <i>Az. Agr. Valfaccenda</i>	U121	<i>Piemonte</i>	€. 30,00
<i>Rosso "Secondome" (Ruche', Grignolino, Barbera) ♣</i> <i>Az. Agr. Ferraro Maurizio</i>	U122	<i>Piemonte</i>	€. 28,00
<i>Rosso "Le Grive" 18</i> <i>Az. Agr. Forteto della Luja</i>	U123	<i>Piemonte</i>	€. 30,00
<i>Brachetto Secco "Selva di Moirano"</i> <i>Az. Agr. Scarpa</i>	U124	<i>Piemonte</i>	€. 38,00

<i>Rosso (Brachetto secco) 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Trincherò</i>	<i>U125</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 40,00</i>
<i>Langhe Rosso (Barbera, Nebbiolo) 12</i> ♣ <i>Az. Agr. Fabio Gea</i>	<i>U127</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 35,00</i>
<i>Langhe "Arborina" 05</i> <i>Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U128</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 100,00</i>
<i>Langhe Pinot Nero 16</i> <i>Az. Agr. Gianluca Colombo</i>	<i>U131</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Barolo 16</i> <i>Az. Agr. Andrea Oberto</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€. 45,00</i>
<i>Barolo 15</i> <i>Az. Agr. Podere Rocche Manzoni</i>	<i>U132</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 55,00</i>
<i>Barolo "Sori' Gambutti" 89</i> <i>Az. Agr. Sordo Giovanni</i>	<i>U134</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Barolo 00</i> <i>Az. Agr. Elio Sandri</i>	<i>U135</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Barolo 05</i> <i>Az. Agr. Monti</i>	<i>U136</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 90,00</i>
<i>Barolo 14</i> <i>Az. Agr. Bartolo Mascarello</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€. 210,00</i>
<i>Barolo "Riva" 03</i> <i>Az. Agr. Alario</i>	<i>U137</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 60,00</i>
<i>Barolo "Vigna Arborina" 04</i> <i>Az. Agr. Elio Altare</i>	<i>U139</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 140,00</i>
<i>Barolo "Le Vigne" 97</i> <i>Az. Agr. Sandrone</i>	<i>U140</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 130,00</i>
<i>Barolo "Pajana" 96</i> <i>Az. Agr. Domenico Clerico</i>	<i>U141</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 140,00</i>
<i>Barolo "Vigna Rionda" 04</i> <i>Az. Agr. Massolino</i>	<i>U142</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 120,00</i>
<i>Barolo "Marenca" 13</i> <i>Az. Agr. Pira</i>	<i>U144</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 70,00</i>
<i>Barolo "Runcot" 97</i> <i>Az. Agr. Elio Grasso</i>	<i>U145</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€. 120,00</i>

<i>Barolo “Gran Bussia” 99</i> <i>Az. Agr. Aldo Conterno</i>	U146	Piemonte	€. 480,00
<i>Barbaresco 16</i> <i>Az. Agr. Morra Gabriele</i>	U147	Piemonte	€. 40,00
<i>Barbaresco 16</i> <i>Az. Agr. Nervo</i>	U148	Piemonte	€. 45,00
<i>Barbaresco 01</i> <i>Az. Agr. Gaja</i>	U149	Piemonte	€. 220,00
<i>Barbaresco “Asili” Ris. 14</i> <i>Cantina Produttori Barbaresco</i>	U150	Piemonte	€. 55,00
<i>Bonarda “30 Denari” 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Brandolini Pietro</i>	U151	Lombardia	€. 35,00
<i>Bonarda Ris 06</i> ♣ <i>Az. Agr. Brandolini Pietro</i>	U152	Lombardia	€. 30,00
<i>Bonarda Vivace “Vigna delle More”</i> <i>Az. Agr. Isimbarda</i>	U153	Lombardia	€. 20,00
<i>Pinot Nero “Eleganza” 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Tenuta Belvedere</i>	U154	Lombardia	€. 24,00
<i>Pinot Nero Oltrepo’ “Pernione” 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Fattoria Mondoantic</i>	U155	Lombardia	€. 28,00
<i>Rosso 13 (Barbera, Croatina, Uva rara)</i> <i>Az. Agr. Barbara Avellino</i>	U156	Lombardia	€. 25,00
<i>Portofino Rosso (Ciliegiolo, Sangiovese) 17</i> ♣ <i>Az. Agr. La Ricolla</i>	U157	Liguria	€. 28,00
<i>Groppello “Valtenesi” 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Cantrina</i>	U158	Lombardia	€. 30,00
<i>Rosso Arfena (Pinot nero) 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Picchioni Andrea</i>	U159	Lombardia	€. 25,00
<i>Rosso Riserva “Riluce”</i> ♣ <i>Az. Agr. Giorgio Mercandelli</i>	U160	Lombardia	€. 80,00
<i>Merlot “Driade Felice” 17</i> ♣ <i>Az. Agr. Le Driadi</i>	U161	Lombardia	€. 30,00

<i>Rosso Negus (Barbera, Marzemino) 07</i> ♣ <i>Az. Agr. Nicola Gatta</i>	U162	Lombardia	€. 40,00
<i>Nebbiolo dei Giop</i> ♣ <i>Az. Agr. Gianluigi Rumo</i>	U163	Lombardia	€. 25,00
<i>Merlot Colli Euganei "Vo Vecchio" 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Alla Costiera</i>	U164	Veneto	€. 28,00
<i>Colli Berici Doc (Merlot, Cabernet Sauvignon) 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Davide Xodo</i>	U165	Veneto	€. 28,00
<i>Bardolino Superiore Classico 15</i> <i>Az. Agr. Villa Calicantus</i>	U166	Veneto	€. 30,00
<i>Rosso Calbin (Vitigno Barbarano) 18</i> <i>Az. Agr. Pialli</i>	U167	Veneto	€. 26,00
<i>Corvina "Ponte della Tor" 13</i> <i>Az. Agr. Aldrighetti Lorenzo</i>	U168	Veneto	€. 40,00
<i>Raboso "Cao" 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Ca' Orologio</i>	U169	Veneto	€. 30,00
<i>Valpolicella Superiore 17</i> <i>Az. Agr. Il Sasso</i>	U179	Veneto	€. 30,00
<i>Amarone della Valpolicella 07</i> <i>Az. Agr. Trabucchi</i>	U171	Veneto	€. 70,00
<i>Amarone della Valpolicella 14</i> <i>Az. Agr. Le Bignele</i>	U173	Veneto	€. 48,00
<i>Valpolicella Superiore 13</i> <i>Az. Agr. Dal Forno</i>	U174	Veneto	€. 120,00
<i>Valpolicella 12</i> <i>Az. Agr. Quintarelli</i>	U175	Veneto	€. 70,00
<i>Rosso Skala (Merlot) 06</i> ♣ <i>Az. Agr. Paraschos</i>	U176	Friuli	€. 70,00
<i>Franconia 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Pasqualino Casella</i>	U177	Friuli	€. 28,00
<i>Merlot 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Denis Montanar</i>	U178	Friuli	€. 38,00

<i>Terrano “Teran” 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Josko Rencel</i>	U179	<i>Friuli</i>	€. 40,00
<i>Uis Neri (Cabernet Franc, Merlot) 01</i> ♣ <i>Az. Agr. Borc Dodon</i>	U180	<i>Friuli</i>	€. 40,00
<i>Refosco Colli Orientali</i> <i>Az. Agr. Aquila del torre</i>	U181	<i>Friuli</i>	€. 28,00
<i>Terrano 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Skerk</i>	U182	<i>Friuli</i>	€. 35,00
<i>Tazzalenghe 06</i> <i>Az. Agr. Dorigo</i>	U183	<i>Friuli</i>	€. 45,00
<i>Rosso 11 (Merlot, Cabernet Franc) 11</i> ♣ <i>Az. Agr. Gaspare Buscemi</i>	U184	<i>Friuli</i>	€. 40,00
<i>Buria Noir (Pinot Nero) 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Burja</i>	U185	<i>Slovenia</i>	€. 45,00
<i>Cabernet Franc “Suho” 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Emeran Reya</i>	U186	<i>Slovenia</i>	€. 38,00
<i>Marzemino “Camboni” 17</i> <i>Az. Agr. Albino Armani</i>	U187	<i>Trentino</i>	€. 30,00
<i>Teroldego 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Foradori</i>	U188	<i>Trentino</i>	€. 30,00
<i>Foja Tonda “Casetta” 15</i> <i>Az. Agr. Albino Armani</i>	U189	<i>Trentino</i>	€. 30,00
<i>Lagrein Alto Adige 17</i> <i>Cantina Colterenzio</i>	U190	<i>Alto Adige</i>	€. 28,00
<i>Lagrein Ris “Lareith” 17</i> <i>Cantina Kaltern</i>	U191	<i>Alto Adige</i>	€. 30,00
<i>Cabernet Franc “Puit” 15</i> <i>Cantina Magreid</i>	U192	<i>Alto Adige</i>	€. 20,00
<i>Pinot Nero Riserva 15</i> <i>Cantina Rottensteiner</i>	U193	<i>Alto Adige</i>	€. 34,00
<i>Pinot nero 17</i> <i>Cantina Franz Hass</i>	U194	<i>Alto Adige</i>	€. 30,00

<i>Pinot Nero “Mezcan” 18 Cantina Hofstatter</i>	U195	<i>Alto Adige</i>	€ .27,00
<i>Merlot “Wolfsthurn” 15 Cantina Stachlburg</i>	U196	<i>Alto Adige</i>	€ . 35,00
<i>Groppello di Revo’ 13 Az. Agr. El Zeremia</i>	U198	<i>Alto Adige</i>	€ . 34,00
<i>Negron de Orzan 18 Az. Agr. Endrizzi</i>	U199	<i>Aldo Adige</i>	€ . 26,00
<i>Lambrusco di Sorbara Vivace </i> <i>Az. Agr. Fiorini</i>	U200	<i>E. Romagna</i>	€ . 20,00
<i>Lambrusco Grasparossa Vivace 18 </i> <i>Az. Agr. Ca’ de Noci</i>	U201	<i>E. Romagna</i>	€ . 20,00
<i>Barbera “Dagamo’ 15 </i> <i>Az. Agr. Al di la del fiume</i>	U202	<i>E. Romagna</i>	€ . 28,00
<i>Sangiovese Sup. “Lom a Merz” 15 </i> <i>Az. Agr. Pietro Bandini</i>	U203	<i>E.Romagna</i>	€ . 25,00
<i>Croatina “Libens” 12 </i> <i>Az. Agr. Podere Pradarolo</i>	U204	<i>E.Romagna</i>	€ . 30,00
<i>Sangiovese “Testa del leone” 10 </i> <i>Az. Agr. Bragagni</i>	U205	<i>E.Romagna</i>	€ . 25,00
<i>Merlot “Stugle” 11 </i> <i>Az. Agr. Pietro Bandini</i>	U206	<i>E.Romagna</i>	€ . 25,00
<i>Gutturnio Ris. “Battiroso” 12 </i> <i>Az. Agr. Gaetano Solenghi</i>	U207	<i>E.Romagna</i>	€ . 25,00
<i>Rosso Pro Vino (Cab.Sauv/Cab. Franc/Sangiov.) </i> <i>Az. Agr. Orsi</i>	U208	<i>E.Romagna</i>	€ . 25,00
<i>La Macchiona (Barbera, Bonarda) 02 </i> <i>Az. Agr. La Stoppa</i>	U209	<i>E.Romagna</i>	€ . 60,00
<i>La Macchiona (Barbera, Bonarda) 09 </i> <i>Az. Agr. La Stoppa</i>	U209	<i>E.Romagna</i>	€ . 45,00
<i>Rosso Poggio de Paoli (Merlot, Cabernet Sauvignon) </i> <i>Az. Agr. Tenuta Lenzini</i>	U210	<i>Toscana</i>	€ . 35,00

<i>Rosso Psyche' (Cabernet Sauvignon, Sangiovese) ♣</i> <i>Az. Agr. Macchion dei lupi</i>	U211	Toscana	€. 30,00
<i>Sangiovese "I Mandorli" 15 ♣</i> <i>Az. Agr. I Mandorli</i>	U212	Toscana	€. 38,00
<i>Bolgheri "Volpola" 17</i> <i>Az. Agr. Sapaio</i>	U213	Toscana	€. 40,00
<i>Merlot "Messorio" 07</i> <i>Cantina Le Macchiole</i>	U214	Toscana	€. 180,00
<i>Brunello di Montalcino 12</i> <i>Az. Agr. Collosorbo</i>	U215	Toscana	€. 48,00
<i>Paleo "Cabernet Franc" 07</i> <i>Az. Agr. Le Macchiole</i>	U216	Toscana	€. 120,00
<i>Bolgheri "Sassicaia" 01</i> <i>Az. Agr. Tenuta San Guido</i>	U217	Toscana	€. 300,00
<i>Cabernet Sauvignon "I Fiori Blu" 09</i> <i>Az. Agr. Santagnese</i>	U218	Toscana	€. 40,00
<i>Cabernet Sauvignon "Federico Primo" 15</i> <i>Az. Agr. Gualdo del Re</i>	U219	Toscana	€. 40,00
<i>Tignanello 17 (Sangiovese, Cabernet franc e sauvignon)</i> <i>Cantina Antinori</i>	U220	Toscana	€. 80,00
<i>Pinot Nero "Senzamsia" 16</i> <i>Az. Agr. Gualdo del re</i>	U221	Toscana	€. 30,00
<i>Pinot Nero "Silene" 13 ♣</i> <i>Az. Agr. Voltumnia</i>	U222	Toscana	€. 35,00
<i>Sangiovese "Libatio" 08 ♣</i> <i>Az. Agr. Santagnese</i>	U223	Toscana	€. 40,00
<i>I Mandorli (Sangiovese, Cabernet Franc) 18 ♣</i> <i>Az. Agr. I Mandorli</i>	U234	Toscana	€. 30,00
<i>Sincero (Sangiovese, Cabernet Franc) 17 ♣</i> <i>Az. Agr. Cosimo Maria Masini</i>	U225	Toscana	€. 24,00
<i>Chianti Colli Senesi 16</i> <i>Az. Agr. La Lastra</i>	U226	Toscana	€. 25,00

<i>Chianti Classico 17</i> <i>Az. Agr. Lamole</i>	U227	<i>Toscana</i>	€. 24,00
<i>Chianti Classico 16</i> <i>Az. Agr. Tenuta Carleone</i>	U228	<i>Toscana</i>	€. 24,00
<i>Morellino di Scansano 15</i> <i>Az. Agr. Provveditore</i>	U229	<i>Toscana</i>	€. 25,00
<i>Merlot “Casa e Chiesa” 17</i> <i>Tenuta Lenzini</i>	U230	<i>Toscana</i>	€. 24,00
<i>Vignaibotri (Sangiovese, Prugnolo gentile) 09</i> ♣ <i>Az. Agr. I Botri di Ghiaccioforte</i>	U231	<i>Toscana</i>	€. 60,00
<i>Santa Subito (Colorino, Ciliegiole, Cannaiolo)</i> ♣ <i>Az. Agr. Strada di Santa Regina</i>	U232	<i>Toscana</i>	€. 30,00
<i>Rosso di Montepulciano 16</i> <i>Az. Agr. Il Conventino</i>	U233	<i>Toscana</i>	€. 25,00
<i>Nobile di Montepulciano 16</i> <i>Az. Agr. Poliziano</i>	U234	<i>Toscana</i>	€. 40,00
<i>Cabernet Franc “Cifra” 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Duemani</i>		<i>Toscana</i>	€. 45,00
<i>Vernacolum “Aleatico”</i> <i>Az. Agr. Villa Ligi</i>	U235	<i>Marche</i>	€. 22,00
<i>Lacrima di Morro d’Alba 18</i> <i>Az. Agr. Luigi Giusti</i>	U236	<i>Marche</i>	€. 24,00
<i>Sangiovese Colli Pesaresi 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Ca’ Sciampagne</i>	U237	<i>Marche</i>	€. 28,00
<i>Il Pollenza (Cabernet S, Cab Franc, Merlot) 06</i> <i>Az. Agr. Conte Bracchetti Peretti</i>	U238	<i>Marche</i>	€. 80,00
<i>Sangiovese “Orano” 10</i> ♣ <i>Az. Agr. Maria Pia Castelli</i>	U239	<i>Marche</i>	€. 30,00
<i>Aglianico “San Rocco” 04</i> <i>Az. Agr. Della Valle Jappellj</i>	U241	<i>Campania</i>	€. 30,00
<i>Marsiliano Rosso (Marsigliese, Olivella) 06</i> <i>Az. Agr. La Sibilla</i>	U242	<i>Campania</i>	€. 34,00
<i>Melogna (Tintore, Moscio, Olivella, Piediroso)</i> <i>Az. Agr. Monte di Grazie</i>	U243	<i>Campania</i>	€. 25,00

<i>Piedirosso “Campi Flegrei” 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Mario Portolano</i>	U244	Campania	€. 24,00
<i>Ale Viva (Aleatico) 14</i> ♣ <i>Az. Agr. Andrea Occhipinti</i>	U245	Lazio	€. 24,00
<i>Quaranta Sessanta (Cesanese, Syraz) 07</i> ♣ <i>Az. Agr. Olivella</i>	U246	Lazio	€. 20,00
<i>Syraz 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Convenio</i>	U247	Lazio	€. 28,00
<i>Cesanese Doc 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Milana</i>	U248	Lazio	€. 25,00
<i>Podere orto (Sangiovese, Grechetto rosso) 13</i> ♣ <i>Az. Agr. Giuliano Salesi</i>	U249	Lazio	€. 30,00
<i>Civitella d’Agliano 09</i> ♣ <i>Az. Agr. Sergio Mottura</i>	U250	Lazio	€. 25,00
<i>Cesanese “Deanike” 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Deanike</i>	U251	Lazio	€. 25,00
<i>Cesanese 14</i> ♣ <i>Az. Agr. Marco Antonelli</i>	U252	Lazio	€. 28,00
<i>Magliocco (Pollino) 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Giuseppe Calabrese</i>	U253	Lazio	€. 35,00
<i>Guizzo (Aglanico, Piedirosso) 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Casa Brecceto</i>	U254	Campania	€. 25,00
<i>Vient e Varia (Sangiovese, Barbera, Aglianico)</i> ♣ <i>Az. Agr. Masseria Venditti</i>	U255	Campania	€. 25,00
<i>Taurasi Ris. Societa’ 09</i> <i>Az. Agr. Joaquin</i>	U256	Campania	€. 150,00
<i>Taurasi Ris 2001</i> <i>Az. Agr. Contrade di Taurasi</i>	U257	Campania	€. 40,00
<i>Furore Ris (Piedirosso, Aglianico) 13</i> ♣ <i>Az. Agr. Marisa Cuomo</i>	U258	Campania	€. 60,00

<i>Montevertrano (Cabernet S., Merlot, Aglianico) 01</i> <i>Az. Agr. Montevertrano</i>	U259	Campania	€. 70,00
<i>Terra di Lavoro (80% Aglianico, 20% Piediroso)</i> <i>Az. Agr. Galardi</i>	U260	Campania	€. 65,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo 05</i> ♣ <i>Az. Agr. Emilio Pepe</i>	U261	Abruzzo	€. 90,00
<i>Sagrantino di Montefalco 13</i> ♣ <i>Az. Agr. Napolini</i>	U262	Umbria	€. 35,00
<i>Sagrantino di Montefalco 16</i> <i>Cantina Lungarotti</i>	U263	Umbria	€. 38,00
<i>Malandrino (Ciliegiolo, Aleatico) 15</i> <i>Az. Agr. La Casa dei Cini</i>	U264	Umbria	€. 25,00
<i>Salto del Cieco (Barbera, Merlot) 17</i> ♣ <i>Az. Agr. Anne Santi</i>	U265	Umbria	€. 25,00
<i>Il Forestiero (Sangiovese) 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Collecapretta</i>	U266	Umbria	€. 40,00
<i>Il Rosso Da Tavola</i> ♣ <i>Az. Agr. Collecapretta</i>	U267	Umbria	€. 25,00
<i>Suppriscola (Barbera) 17</i> ♣ <i>Az. Agr. Anne Santi</i>	U268	Umbria	€. 28,00
<i>Rosso Superiore 06</i> ♣ <i>Az. Agr. Le Poggette</i>	U269	Umbria	€. 25,00
<i>Sangiovese 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Tabu'</i>	U270	Umbria	€. 28,00
<i>Montepulciano Daunia 10</i> ♣ <i>Az. Agr. Paolo Petrilli</i>	U271	Puglia	€. 40,00
<i>Motta del lupo (Uva di Troia, Sangiovese) 17</i> ♣ <i>Az. Agr. Paolo Petrilli</i>	U272	Puglia	€. 24,00
<i>Terre del Volturno (Pallagrello nero, Aglianico)</i> ♣ <i>Az. Agr. Nanni Cope'</i>	U273	Puglia	€. 35,00
<i>Patriglione (Negroamaro) 03</i> <i>Az. Agr. Cosimo Taurino</i>	U274	Puglia	€. 68,00

<i>Gratticciaia (Negroamaro) 08</i> <i>Az. Agr. Vallone</i>	U275	<i>Puglia</i>	€. 60,00
<i>Sussumaniello "Garrisa" 18</i> <i>Az. Agr. Masseria Liveli</i>	U276	<i>Puglia</i>	€. 28,00
<i>Negroamaro del Salento "Primonero" 19</i> <i>Az. Agr. Masseria Liveli</i>		<i>Puglia</i>	€. 26,00
<i>Primitivo di Manduria "Lirica" 17</i> <i>Produttori di Manduria</i>		<i>Puglia</i>	€. 28,00
<i>Sileno (Nerello Calabrese, Magliocco) 12</i> <i>Az. Agr. Stilio</i>	U277	<i>Calabria</i>	€. 24,00
<i>Vivavi (Magliocco)</i> <i>Az. Agr. Perugini</i>	U278	<i>Calabria</i>	€. 25,00
<i>Ciro' Ris "Dalla terra" 13</i> ♣ <i>Az. Agr. Tenuta del Conte</i>	U279	<i>Calabria</i>	€. 35,00
<i>Ciro' (Gaglioppo) 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Cataldo Calabbretta</i>	U280	<i>Calabria</i>	€. 25,00
<i>Cerasuolo di Vittoria 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Gulfi</i>	U282	<i>Sicilia</i>	€. 30,00
<i>Rosso (Nerello Mascalese, Nero d'Avola) 13</i> ♣ <i>Az. Agr. Viteadovest</i>	U283	<i>Sicilia</i>	€. 40,00
<i>Saia Grande (Syraz, Merlot, Pinot Nero) 06</i> ♣ <i>Az. Agr. Maurigi</i>	U284	<i>Sicilia</i>	€. 48,00
<i>Petit Verdot 05</i> ♣ <i>Cantina Baglio di Pianetto</i>	U285	<i>Sicilia</i>	€. 38,00
<i>Etna Rosso "Mujebel" 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Cornelissen</i>	U286	<i>Sicilia</i>	€. 60,00
<i>Cerasuolo di Vittoria Classico 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Cos</i>	U287	<i>Sicilia</i>	€. 30,00
<i>Pinot Nero 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Tenuta San Michele</i>	U288	<i>Sicilia</i>	€. 30,00
<i>Nero d'Avola 17</i> ♣ <i>AZ. Agr. Barracco</i>		<i>Sicilia</i>	€. 28,00

<i>Merlot 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Ferracane</i>	U289	<i>Sicilia</i>	€. 30,00
<i>Syraz "Coccinella" 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Aldo Viola</i>		<i>Sicilia</i>	€. 30,00
<i>Rosso Moretto (Nerello Mascalese 40%, Perricone 30%, Syrah 30%) 18</i> ♣ <i>Az. Agr. Aldo Viola</i>		<i>Sicilia</i>	€. 32,00
<i>Alicante "Ciafu'" 15</i> ♣ <i>Az. Agr. Barbera</i>	U290	<i>Sicilia</i>	€. 26,00
<i>Rosso (Nerello Mascalese)</i> ♣ <i>Az. Agr. Vino di Anna</i>	U291	<i>Sicilia</i>	€. 28,00
<i>Carignano del Sulcis "Rocca Rubbia" 17</i> <i>Cantina Santadi</i>	U292	<i>Sardegna</i>	€. 32,00
<i>Barrua (Carignano, Cabernet, Merlot)</i> ♣ <i>Cantina Agripunica</i>	U294	<i>Sardegna</i>	€. 60,00
<i>Cannonau "Orgosa" 12</i> ♣ <i>Az. Agr. Orgosa</i>	U295	<i>Sardegna</i>	€. 30,00
<i>Cannonau 17</i> ♣ <i>Az. Agr. Vikevike</i>	U296	<i>Sardegna</i>	€. 28,00
<i>Isola Nuraghi "Tabarkino"</i> ♣ <i>Cantina Tanca Gioia Carloforte</i>	U297	<i>Sardegna</i>	€. 28,00
<i>Bovale "Ciu' Roussou" 12</i> ♣ <i>Cantina Tanca Gioia Carloforte</i>	U298	<i>Sardegna</i>	€. 30,00
<i>Cannonau 16</i> ♣ <i>Az. Agr. Orriu</i>	U299	<i>Sardegna</i>	€. 30,00
<i>Cannonau "Barrosu" Ris. Franzisca 14</i> ♣ <i>Az. Agr. Giovanni Montisci</i>	U300	<i>Sardegna</i>	€. 60,00
<i>Rosso Shugusucci "Vitigni Autoctoni"</i> ♣ <i>Cantina Pane e Vino</i>	U301	<i>Sardegna</i>	€. 60,00
<i>Bourgogne Rouge 17</i> <i>Domaine Fanny Sabre</i>	<i>Sala G</i>	<i>Francia</i>	€. 45,00
<i>Bourgogne Rouge 18</i> <i>Domaine Pierre Gelin</i>	<i>Sala G</i>	<i>Francia</i>	€. 45,00

<i>Pommard 1er Cru "Les Saussiles" 16</i> <i>Domaine Alain Jeanniard</i>	<i>Sala G</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Gevrey Chambertin 17</i> <i>Domaine Alain Jeanniard</i>	<i>Sala G</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 80,00</i>
<i>Nuits Saint Georges 17</i> <i>Domaine Aurélien Verdet</i>	<i>Sala G</i>	<i>Francia</i>	<i>€. 85,00</i>

Vini Dolci e Passiti

<i>Passito di Erbaluce "Na Stissa" ♣</i> <i>Az. Agr. Antonella Piatti</i>		<i>Piemonte</i>	<i>€. 30,00</i>
<i>Malvasia aromatica "Mott Careé"</i> <i>Az. Agr. Cascina Piano</i>		<i>Lombardia</i>	<i>€. 35,00</i>
<i>Moscato di Trani Estasi</i> <i>Az. Agr.to D'Angio'</i>		<i>Puglia</i>	<i>€. 34,00</i>
<i>Lathinia 15</i> <i>Cantina Santadi</i>		<i>Sardegna</i>	<i>€. 32,00</i>
<i>Muscat Petit Grain "Joia" 17</i> <i>Domaine di Shistes</i>		<i>Francia</i>	<i>€. 40,00</i>

Birre

<i>Birra "Nazionale" 33 cl (Blonde Ale)</i> <i>Birrificio Baladin</i>	<i>€. 6,00</i>
<i>Birra "Nora" 33 cl (Spice beer)</i> <i>Birrificio Baladin</i>	<i>€. 6,00</i>
<i>Birra Super 33 cl (Doppio Malto Ambrata)</i> <i>Birrificio Baladin</i>	<i>€. 6,00</i>
<i>Birra Bianca di frumento "Weiss"</i> <i>Birrificio Nicese</i>	<i>€. 6,00</i>
<i>Birra "Golden Ale"</i> <i>Birrificio di Legna</i>	<i>€. 6,00</i>